

**P/ Manager,
Ec. Olaru Constantin**

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA
PENTRU OCUPAREA PRIN CONCURS
A POSTULUI DE MUNCITOR III - BUCĂTAR
ÎN CADRUL BLOCULUI ALIMENTAR

I. TEMATICA

1. Ordin al Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor:
 - Cap. I – Norme generale;
 - Cap. II – Norme privind producția;
 - Cap. III – Norme privind prepararea alimentelor;
 - Cap. IV – Norme privind depozitarea și transportul alimentelor
 - Cap. VII – Norme privind personalul unităților alimentare.
2. Ordin al Ministerului Sănătății nr. 1.101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare:
 - Anexa 4 – Precauțiunile standard. Măsuri minime obligatorii pentru prevenirea și limitarea infecțiilor asociate asistenței medicale
3. Ordin nr. 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia:
 - CAP. I – Definiții
 - CAP. II – Curățarea
 - CAP. III – Dezinfecția
 - Anexa 3 – Procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcție de nivelul de risc
4. Ordin nr. 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale
 - CAP. III – Clasificări
 - CAP. V – Colectarea deșeurilor medicale la locul de producere
 - CAP. VI – Ambalarea deșeurilor medicale
 - CAP. VII – Stocarea temporară a deșeurilor rezultate din activitățile medicale
5. Legea securității și sănătății în muncă nr. 319/2006:

- CAP. IV – Obligațiile lucrătorilor
- 6. Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare:
 - Reguli generale pentru igiena produselor alimentare - CAP. I – Prevederi generale – Art. 2 Definiții;
 - Anexa nr. 1: CAP. I – Prevederi generale
 - Anexa nr. 2 la regulile generale

II. BIBLIOGRAFIA

1. Ordin al Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
 - Pentru tematica de la pct.1
2. Ordin al Ministerului Sănătății nr. 1.101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare, cu modificările și completările ulterioare;
 - Pentru tematica de la pct.2
3. Ordin al Ministerului Sănătății nr. 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia, cu modificările și completările ulterioare;
 - Pentru tematica de la pct. 3
4. Ordin al Ministerului Sănătății nr. 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale
 - Pentru tematica de la pct. 4
5. Legea securității și sănătății în muncă nr. 319/2006, cu modificările și completările ulterioare;
 - Pentru tematica de la pct. 5
6. Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
 - Pentru tematica de la pct. 6